



Pecan Pie

Ingredienser

Paibunn:

185 g hvetemel

125 g smør

1 ss melis

2-3 ss kaldt vann

Fyll:

3 egg

30 g smør

2 ss hvetemel

1 ts vaniljesukker

125 g sukker

3 dl lys sirup

200 g pecannøtter

Pynt:

100 g pecannøtter



Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Alternativt, dersom du ikke har food processor; smuldre smøret i mel og melis med fingrene og samle sammen deigen med kaldt vann.

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare kanter (26 cm i diameter).

Plukk ut pene pecannøtter til pynt. Hakk resten fint. Pisk eggene til nøttefyllet lett sammen i en bolle. Smelt smøret og sirup i en liten kjele. Avkjøl. Pisk smør, sirup, mel, vaniljesukker og sukker sammen med eggene. Rør inn de fint hakkede pecannøttene. Fordel fyllet i paiskallet og legg de pene pecannøttene oppå fyllet i et pent mønster.

Stek paien midt i ovnen ved 220°C i 10 min. Skru ned varmen til 165°C og stek videre i 40 min til. Avkjøl paien før servering.

Tips

Se også oppskrift på "Chocolate Pecan Pie".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pecan-pie>